

Farfalle tricolore primavera



Autor: **megkibicf1**
Przepisów: 7 Ocena: 62

3-4 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- 400g farfalli(najlepiej trójkolorowe,ale mogą być zwykłe kokardki)
- 1 opakowanie(mrożonka 450g) marchewka z groszkiem
- 2/3 szklanki (150-200g)jogurtu naturalnego(raczej gęsty)
- 2 łyżki startego sera żółtego(lub też parmezanu)
- 2 łyżki masła
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka bazylii(suszonej)
- pieprz,sól

Sposób przygotowania:

- 1 Ugotować makaron(al dente!)
- 2 W międzyczasie, gdy makaron się gotuje rozmrażamy naszą mrożonkę(można to zrobić z mikrofalówce, przekładając ją uprzednio do głębokiego talerza).
- 3 W rondlu, lub na dużej patelni rozgrzewamy masło, wrzucamy mieszankę warzywną i smażymy, mieszając, 1-2 min.
- 4 Wlewamy jogurt(połączony wcześniej z bazylią i przeciśniętym przez praskę czosnkiem), mieszamy i gotujemy na małym ogniu ,aż sos nieco zgęstnieje.
- 5 Ugotowany al dente makaron wrzucamy do garnka i mieszamy starannie z sosem i serem. Chwilę podgrzewamy, aż ser się roztopi.
- 6 Serwujemy na talerze. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: